

## Amerykańskie pszeniczne

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (2.1%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	18.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	10.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skorka cytryny	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skorka limonki	20 g	Gotowanie	10 min